



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CAMPUS PROFESSOR ANTÔNIO GARCIA FILHO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS *DIET* E *LIGHT*: AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS
COMERCIALIZADOS EM LAGARTO-SE**

ELICLEIDE SILVA SANTOS

**LAGARTO/SE
2017**

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA DO CAMPUS DE LAGARTO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

S237r Santos, Elicleide Silva
Rotulagem de alimentos *Diet e Light*: avaliação dos alimentos comercializados em Lagarto-SE/ Elicleide Silva Santos; orientadora Bernadete de Lourdes de Araújo. – Lagarto/SE, 2017.
27 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Sergipe, 2017.

1. Rotulagem de alimentos. 2. *Diet e light*. 3. Legislação. 4. Informação nutricional complementar. I. Araújo, Bernadete de Lourdes. orient. II. Título.

CDU 612.39:621.798

ELICLEIDE SILVA SANTOS

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS *DIET* E *LIGHT*: AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS
COMERCIALIZADOS EM LAGARTO-SE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
banca examinadora, como requisito para a
obtenção do título de bacharel em Nutrição pela
Universidade Federal de Sergipe.

Orientadora: Prof.^a Msc. Bernadete de Lourdes de
Araújo Silva.

LAGARTO/SE
2017

ELICLEIDE SILVA SANTOS

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS *DIET* E *LIGHT*: AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS
COMERCIALIZADOS EM LAGARTO-SE**

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Msc. Bernadete de Lourdes de Araújo Silva
Orientadora/Presidente da Banca
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

1º membro examinador
Prof^a Dr. Sarah Janaína Gurgel Bechtlinger Simon
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

2º membro examinador
Prof^a Msc. Jailda Silva Santos
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

Lagarto, _____ de _____ de 2017

Resumo

A rotulagem nutricional é definida como toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e os principais nutrientes. O referente trabalho tem o intuito de avaliar se os rótulos de alimentos *diet* e *light* comercializados em Lagarto estão em concordância com a legislação vigente. Como ferramenta para a aquisição dos dados, utilizou-se formulários elaborados de acordo com as RDC 29/1998, RDC 259/2002, RDC 360/2003 e RDC 54/2012 da ANVISA. Obteve-se uma amostra de 62 rótulos de alimentos *diet* e *light*, sendo 50 *light* e 12 *diet*. Verificou-se inadequação em 24,2% dos rótulos avaliados. Quanto a rotulagem geral percebeu-se inconformidade de 5%. Já em relação a rotulagem específica para esses grupos, constatou-se inadequação em 26% e 100% dos rótulos de alimentos *light* e *diet* respectivamente. Conclui-se que apesar da legislação brasileira para a rotulagem de alimentos ser satisfatória, a indústria alimentícia ainda não se adequou a essas normas, faz-se então necessário uma melhor fiscalização por parte das autoridades, e um trabalho de educação nutricional para a população a respeito da rotulagem dos alimentos.

Palavras-chaves: Rotulagem de alimentos. *Diet* e *light*. Legislação. Informação nutricional complementar; Consumidor.

Abstract

Nutrition labeling is defined as any description intended to inform the consumer of the nutritional properties of a food, including the declaration of energy value and the main nutrients. The aim of this paper is to evaluate whether the labels of diet and light foods marketed in Lagarto are in accordance with current legislation. As a tool for the data acquisition, forms elaborated in accordance with RCD 29/1998, RCD 259/2002, RCD 360/2003 and RCD 54/2012 of ANVISA were used. A sample of 62 diet and light food labels was obtained, being 50 light and 12 diet. There was inadequacy in 24.2% of the labels evaluated. As for the general labeling, 5% disagreement was noticed. Regarding the specific labeling for these groups, inadequacies were found in 26% and 100% of light and diet food labels respectively. It is concluded that although Brazilian legislation for food labeling is satisfactory, the food industry has not yet complied with these norms, it is necessary to have a better inspection by the authorities, and a nutritional education work for the population to Respect of food labeling.

Keywords: Food labeling, diet and light, legislation, complementary nutritional information, consumer.

Sumário

1. Introdução.....	6
2. Métodos	8
3. Resultados e discussão	9
4. Conclusão.....	14
Referências Bibliográficas	15
Anexo.....	17
APÊNDICES	24

1. Introdução

O aumento no número de casos das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), tem induzido a população a buscar alternativas de vida saudável e equilibrada para a manutenção da saúde. Por ser a alimentação inadequada um dos principais fatores para o surgimento das DCNT, cresce o consumo dos alimentos *light* e *diet*, que são vistos pela população como alimentos que propiciam bem estar e saúde, prevenindo essas patologias ^{1, 2}.

Os alimentos *light* e *diet* são considerados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), como alimentos para fins especiais sendo estes, alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidade de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas, como no caso de indivíduos portadores de DCNT ³.

O alimento *diet*, caracteriza-se pela restrição de algum nutriente em relação a sua versão tradicional. ^{3,4}. O *light*, por sua vez, apresenta diminuição de no mínimo 25% em algum nutriente ou valor energético, quando comparado a um alimento de referência ⁵.

As declarações de *light* e *diet* nos rótulos, fazem parte da Informação Nutricional Complementar (INC), que é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares ⁵. Como o próprio nome sugere, a INC é um dado adicional a Rotulagem Nutricional, sendo esta toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e os principais nutrientes ^{5, 6, 7}. É importante salientar que a rotulagem de alimentos é toda e qualquer informação contida na embalagem destes, englobando todos os tipos de rotulagem alimentar específica⁸.

Com a elevação do consumo de alimentos processados e industrializados, os rótulos assumiram o papel de viabilizar comparações relativas à qualidade dos produtos e à escolha de alimentos⁹. O rótulo é o primeiro contato entre o consumidor e o produto, sendo assim, é um dos meios que o consumidor tem para obter

informações sobre os alimentos, o que pode influenciá-lo na decisão de compra¹⁰. Visando garantir, os direitos básicos do consumidor de obter informação adequada e clara sobre os serviços e produtos que lhes são ofertados, e devido ao impacto para a segurança alimentar da população, a rotulagem dos alimentos deve se adequar a legislação vigente^{1, 11}.

Uma das estratégias propostas pela Política Nacional de Alimentação (PNAN), foi facilitar a escolha de alimentos saudáveis a partir das informações contidas nos rótulos de alimentos, objetivando a redução dos índices de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas degenerativas associadas aos hábitos alimentares inadequados da população¹². O órgão responsável pela regulamentação e fiscalização dos rótulos alimentares é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de acordo com:

- Portaria 29/1998 (Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998): Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais³;
- RDC nº 259/2002 (Resolução da Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002): Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados⁸;
- RDC nº 360/2003 (Resolução da Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003): Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados⁶;
- RDC nº 54/2012 (Resolução da Diretoria Colegiada nº 54, de 12 de novembro de 2012): Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar⁵ e;
- Código de Defesa do Consumidor¹¹.

Diante dos fatos apresentados, a referente pesquisa objetiva avaliar a rotulagem de alimentos *diet* e *light* comercializados no município de Lagarto-SE, com a finalidade de constatar se estes estão em concordância com a legislação vigente para estes alimentos.

2. Métodos

O presente estudo é de caráter quantitativo, descritivo e transversal, realizado de fevereiro a março de 2017, nas redes de supermercados da cidade de Lagarto-SE. Foi obtida uma amostragem de 62 rótulos de alimentos *diet* e *light*, sendo 50 *light* e 12 *diet*. Como critério de inclusão no estudo foram avaliados todos os alimentos *light* e *diet*, que tenham suas versões tradicionais da mesma marca. Foram excluídos os alimentos convencionais ou que não tenham os alimentos de referência da mesma empresa para quantificação do item reduzido.

Como ferramenta para a aquisição dos dados, foram utilizados formulários (*checklist*) elaborados de acordo com as RDC nº 29/1998 (Alimentos para fins especiais – alimento *diet*), nº 259/2002 (Rotulagem Geral), nº 360/2003 (Rotulagem Nutricional) e nº 54/2012 (Rotulagem Nutricional Complementar- alimento *light*) da ANVISA. As informações coletadas foram classificadas em conforme (C), não conforme (NC) e não se aplica (NA).

Para análise dos dados, os alimentos foram agrupados da seguinte forma:

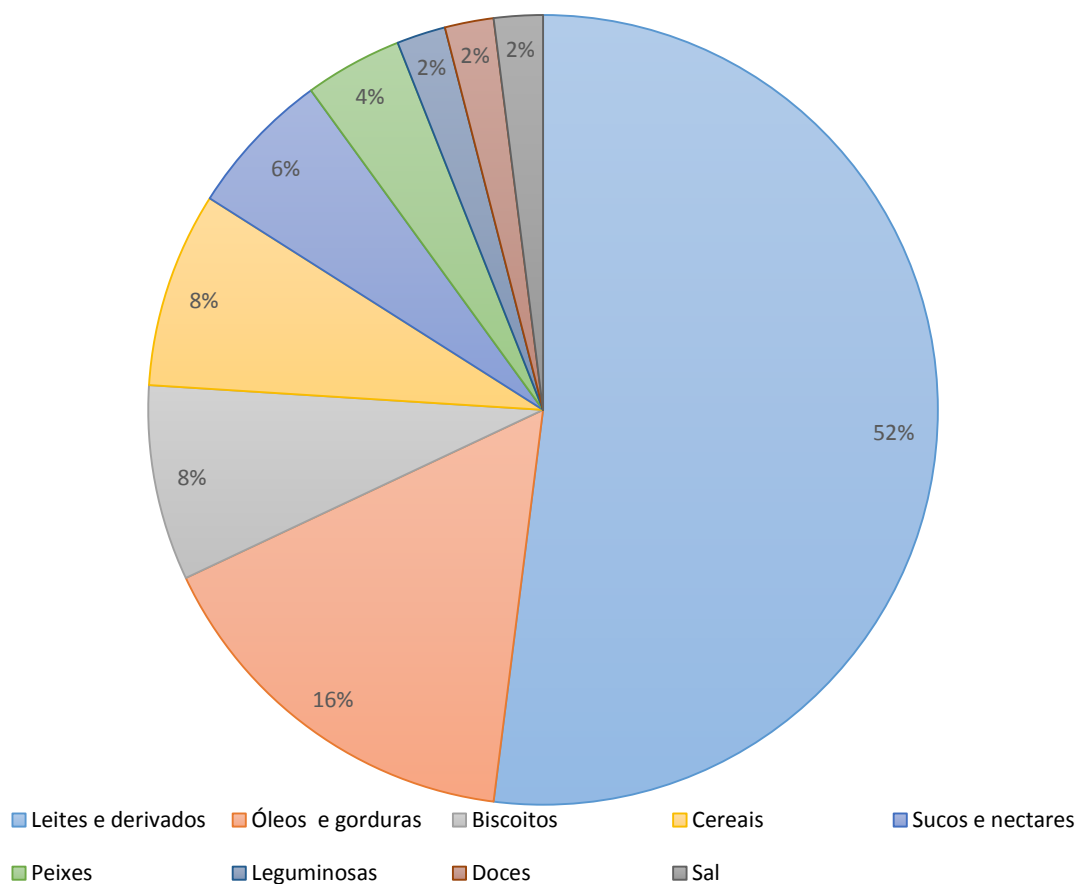
- Alimentos *diet*: Doces e biscoitos.
- Alimentos *light*: Leites e derivados (Requeijão cremoso, leite fermentado, bebida láctea, creme de leite, creme *cheese*), óleos e gorduras (Maionese, margarina, extrato de coco), biscoitos, cereais (Granola, milho em conserva, milho de pipoca para micro-ondas e farinha de milho), sucos e néctares, peixes (atum em conserva e patê de atum), leguminosas (ervilha em conserva), doces e sal.

Posteriormente realizou-se tabulação dos dados no software Excel 2013 e os resultados quanto a média geral e específica para cada legislação foram apresentados através de tabelas e gráficos.

3. Resultados e discussão

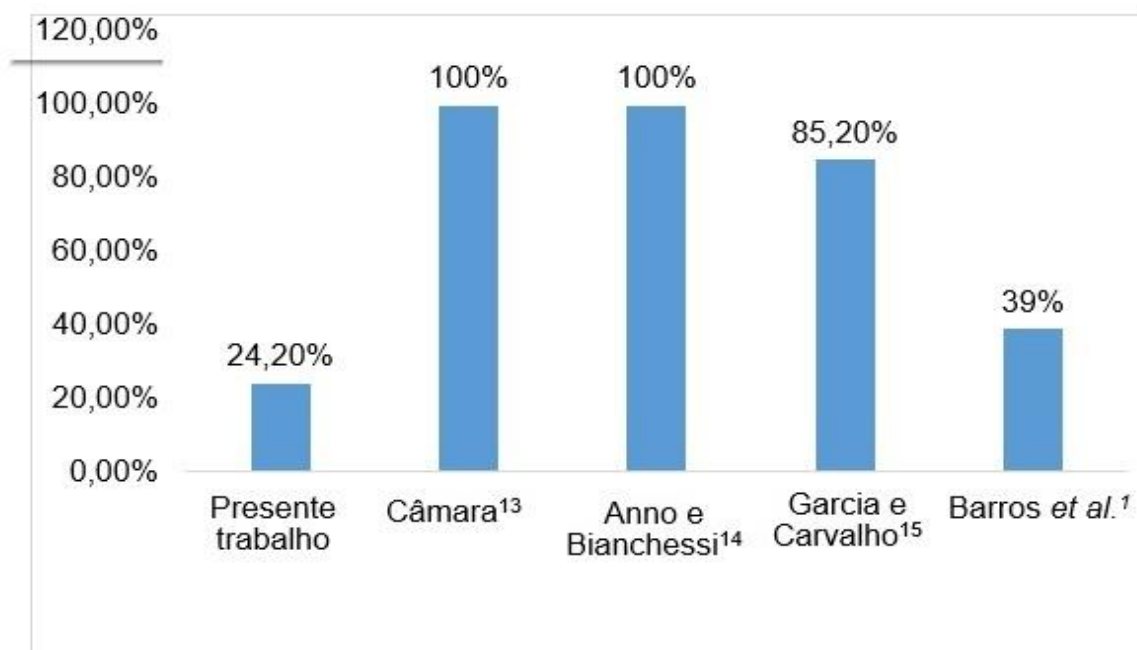
Foram avaliados 62 rótulos alimentares, sendo 81% de alimentos *light* (50 rótulos) e 19% de alimentos *diet* (12 rótulos). Dos rótulos de alimentos *light* foram analisados 9 grupos alimentares como descrito no Gráfico 01, quanto as modificações nestes: 25 produtos são reduzidos em calorias, 13 em lipídios, 6 em lipídios e calorias, 3 em sódio e 3 em açúcares. Dentre os rótulos de alimentos que possuíam alegação *diet*, 92% (11 rótulos) são doces e 8% (1 rótulo) são biscoitos, todos com restrição de açúcares.

Gráfico 01. Grupos alimentares dos rótulos de alimentos *light* comercializados em Lagarto-SE



Foram verificados conformidade com a legislação vigente, em 85,8% dos rótulos avaliados, os demais 24,2% (15 rótulos) apresentaram pelo menos uma irregularidade. Apesar de ainda existirem inconformidades, esses dados são positivos ao serem comparados com estudos anteriores ^{1, 13,14,15}, como é evidenciado no Gráfico 02.

Gráfico 02: Irregularidades encontradas na literatura sobre rotulagem de alimentos *light* e *diet*.



No que se refere a rotulagem geral de acordo com a RDC nº 259/2002, o presente estudo encontrou não conformidade em 5% dos rótulos avaliados ⁸, valor inferior a pesquisa semelhante sobre rotulagem de alimentos *light* e *diet*, que identificou inadequação em 12% dos rótulos¹.

As irregularidades encontradas foram a ausência de validade após abertura da embalagem e instruções de conservação após abertura da embalagem com 3,2% (2 rótulos) e 1,6% (1 rótulo) de inadequação respectivamente, levando o consumidor a conservar o alimento em temperatura e/ou recipiente impróprios, ou ingeri-lo após o vencimento, por acreditar que a validade do produto aberto é a mesma da embalagem fechada, podendo gerar danos a sua saúde. Já uma pesquisa, sobre a produção acadêmica de rotulagem de alimentos no Brasil, relata que as inadequações mais encontradas na literatura foram: a ausência de informações sobre o número do lote, a data de fabricação, o prazo de validade, especificação dos corantes adicionados intencionalmente e informação sobre a presença de glúten¹⁶.

Ao avaliar separadamente os dados dos rótulos de alimentos *light* dos *diet*, essa inconformidade segundo a legislação da rotulagem geral, foi encontrada apenas nos alimentos *light*, com inadequação em 6% desse grupo. Pesquisa similar ao

presente trabalho, realizada em Teresina-PI, encontrou irregularidades em 33,3% e 3,7% dos rótulos *light* e *diet* respectivamente¹⁵. Enquanto que outro estudo da mesma natureza, feita em um empório da cidade de São-SP, constatou que, 55,5% dos produtos *diet* e 31,25% dos produtos *light*, apresentaram irregularidades em seus rótulos¹⁷.

Quanto a rotulagem nutricional 96,2% de rótulos *light* e *diet* estão de acordo com a legislação vigente, resultado que segue o padrão de Barros (2012) que teve como resultado 92% de adequação. Os itens com inadequação foram: “A expressão informação nutricional o valor e as unidades da porção e da medida caseira em maior destaque” e “Declaração de carboidrato (g), proteína (g), gorduras totais (g), gorduras saturadas (g) , Gorduras *trans* (g), fibras (g) e Na (mg)”.

Quanto a legislação específica para rotulagem de alimentos *light* (RDC nº 54/2012), 26% dos rótulos encontraram-se não conformes. Dos 7 itens analisados no formulário utilizado na coleta dos dados para essa legislação, 6 obtiveram pelo menos 1 rótulo com inadequação, como descrito na Tabela 01.

Tabela 01: Percentual de rótulos de alimentos *light* em não conformidade com a RDC nº 54/2012 de acordo com item avaliado.

Itens	% de não conformidade
Designação de light: redução mínima de 25%.	8%
Declaração da frase: “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”.	8%
A INC incentiva o consumo excessivo do alimento.	8%
A INC leva a interpretação errônea ou engano do consumidor.	4%
Declaração de qual nutriente reduz.	2%
A INC sugere que o alimento é nutricionalmente completo.	2%

Legenda: INC – informação nutricional complementar

Dos 50 produtos *light* analisados, 8% não atingiram a redução mínima de 25% exigida na legislação, dados semelhantes a pesquisa sobre rótulos de alimentos para

fins especiais e adicionados de nutrientes essenciais, verificou a inadequação em 9,09% dos rótulos quanto a esse quesito¹⁸. Uma análise crítica da rotulagem de alimentos *diet* e *light* no Brasil¹³, constatou que 5,8% dos rótulos de alimentos não informaram qual o componente sofreu redução durante a fabricação, já o presente estudo encontrou inadequação de 2% desse item, o que pode gerar confusão e engano ao consumidor no momento da compra.

Quanto aos grupos alimentares, 44,5% (sal, sucos e néctares, peixes e leguminosas) atingiram 100% de adequação em todos os itens avaliados no *chek list*. Os grupos que apresentaram irregularidades (leite e derivados, biscoitos, doces, cereais, óleos e gorduras) encontram-se descritos na Tabela 02.

Tabela 02: Número de rótulos de alimentos *light* em não conformidade com a RDC nº 54/2012 de acordo com grupos alimentares.

Itens	Leites e derivados	Biscoitos	Doces	Cereais	Óleos e gorduras
INC leva a interpretação errônea ou engano do consumidor.	2	0	0	0	0
INC incentiva o consumo excessivo do alimento.	2	0	0	0	2
INC sugere que o alimento é nutricionalmente completo.	1	0	0	0	0
Redução mínima de 25%.	3	1	0	0	0
Declaração da frase: "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético"	1	1	1	0	0
Declaração de qual nutriente reduz.	1	0	0	0	0

Legenda: INC – informação nutricional complementar.

No que se refere a legislação da rotulagem de alimentos *diet*, 100% dos rótulos avaliados apresentaram pelo menos uma irregularidade para a legislação específica desse grupo (Portaria 29/1998) ³.

Quanto aos itens avaliados no *checklist* da rotulagem de alimentos *diet*, apenas um dos itens, apresentou 100% dos rótulos em conformidade, sendo este: “Informação em destaque e em negrito: Contém fenilalanina”, para os alimentos nos quais houver adição de aspartame”. Da mesma forma os itens que tiveram pelo menos 1 rótulo com inadequação representaram 85,7%, ou seja, 6 itens, como mostra a tabela 03.

Tabela 03: Percentual de rótulos de alimentos *diet* em não conformidade com RDC nº 29/1998 por item avaliado.

Itens	% de não conformidade
Designação diet : Restrição de VET, CHO, PT, LP, Na ou outro nutriente.	8,33%
Informação em destaque e em negrito: Diabéticos: contém (especificar o mono- e ou dissacarídeo)" .	91,67%
Informação em destaque e em negrito: Contém fenilalanina", para os alimentos nos quais houver adição de aspartame.	0,00%
Informação em destaque e em negrito: "Consumir preferencialmente sob orientação nutricional ou médico".	75%
Se declaração de <i>diet</i> em relação a açúcares apresenta um desses ingredientes em sua composição ou outro tipo de CHO: Açúcar, glicose, xarope de glicose, frutose, sacarose ou outros mono e dissacarídeos.	91,67%
Declaração que não reduz VC.	16,67%
Declaração de qual nutriente reduz.	16,67%

Legenda: INC – informação nutricional complementar; VC – valor calórico.

Apenas 25% dos rótulos *diet's* do presente estudo, declaram a frase “consumir preferencialmente sob orientação do médico ou nutricionista”, valor superior ao

encontrado em estudo crítico sobre a rotulagem que constatou que 50% dos rótulos analisados mencionavam essa frase¹³, dados esses preocupantes. A ausência dessa informação contribui o consumo inadequado desses alimentos sem a orientação de um profissional podendo provocar danos a saúde¹⁷.

4. Conclusão

Apesar da existência de uma legislação brasileira satisfatória para a rotulagem de alimentos, percebe-se que a indústria alimentícia ainda não se ajustou a essas normas, destituindo assim, o consumidor do seu direito de obter informação adequada e clara sobre o produto que está adquirindo.

Faz-se então necessário uma melhor fiscalização por parte das autoridades, e um trabalho de educação nutricional para a população a respeito da rotulagem dos alimentos. Uma vez, esclarecidos sobre esse assunto, os consumidores passarão a atuar como agentes fiscalizadores, exigindo que as informações sejam fidedignas. Dessa forma irão assegurar, que o rótulo cumpra seu importante papel como instrumento de Segurança Alimentar e Nutricional, como é proposto na Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

Referências Bibliográficas

1. Barros NVA, Batista LPR, Landim LASR, Leal MJB, Costa NQ, Hipólito TLB, Porto RGCL. Análise da rotulagem de alimentos diet e light comercializados em Teresina-PI. Ensaio e ciências: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde. 2012; 16(4): 51-60. <http://dx.doi.org/10.17921/1415-6938.2012v16n4p%25p>
2. Silva A. S, Bispo ES, Druzian JI. Prospecção tecnológica de produtos dietéticos a base de frutas entre 1976 a 2013. Rev. Gestão Inovação e Tecnologia. 2013; 3(5): 298-312. <http://dx.doi.org/10.7198/S2318-34032013001043>
3. Brasil. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Aprova Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Diário Oficial da União, 13 jan. 1998.
4. Santos DP S, Barbosa MLSJ, Delboni JVD, Weber ML. Adolescentes e alimentos diet e light: definição, frequência e razões para o consumo. Rev. Demetra: alimentação, nutrição & saúde. 2015: 919-932. doi: 10.12957/demetra.2015.13918.
5. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Aprova Regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Diário Oficial da União, 12 nov. 2012.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - Resolução da Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Brasília. 2003 b.
7. Cavada GS, Paiva FF, Helbig E, Borges LR. Rotulagem Nutricional: você sabe o que está comendo? Brazilian Journal of Food Technology. 2012; 15(1): 84-88. <http://dx.doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043>
8. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília; 2002.
9. Ferreira VA, magalhães R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. Cad Saude Publica 2007; 23(7):1674-81. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2007000700019>
10. Smith, A. C. L. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para sua melhoria. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos). São Paulo (SP): Faculdade de ciências farmacêuticas, Universidade de São Paulo, 2010.

11. Brasil. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8.078/90, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990.
12. Brasil. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022 / Ministério da Saúde. Brasília. 160 p. 2011.
13. Câmara MCC, Marinho CLC, Guilam MCR. Análise crítica da rotulagem de alimentos *diet* e *light* no Brasil. Cad. Saúde Colet.. 2007; 16(1): 35-52.
14. Anno AAL, Bianchessi ALV. Análise de adequação da rotulagem de alimentos *diet*, *light* e tradicional. Disponível em: <<http://www.unirv.edu.br/conteudos/fckfiles/files/ANALISE%20DE%20ADEQUACAO%20DA%20ROTULAGEM%20DE.pdf>>. Acesso em: 28/04/1017.
15. Garcia PP, carvalho LPS. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. Ensaios e ciências: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde. 2011; 5(4): 89-103. <http://dx.doi.org/10.17921/1415-6938.2011v15n4p%25p>.
16. Câmara MCC, Marinho CLC, Guilam MC, Braga AMCB. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. Revista Pan americana de Salud Pública, Washington. 2008; 23(1): 52-58. <http://dx.doi.org/10.1590/S1020-49892008000100007>.
17. Braga MM, Abreu ES, Chaud DMA. Avaliação dos rótulos de alimentos diet e light comercializados em um empório da cidade de São Paulo (SP) Rev. Simbio-Logias. 2011; 4(6): 98-107.
18. Yoshizawa N, Pospissil RT, Valentim AG, Seixas D, Alves FS, Cassou F, Yoshida I, Segs RA, Cândido IMB. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. *Boletim Ceppa*. 2003; 21(1): 169-180. <http://dx.doi.org/10.5380/cep.v21i1.1157>.

Anexo

Normas da Revista Visa em Debate

1. Objetivo e política editorial

Visa em Debate publica textos multi e interdisciplinares inéditos que contribuam ao estudo da Vigilância Sanitária e das disciplinas afins.

A publicação dos manuscritos depende de avaliação por pares e aprovação por parte dos membros da Comissão Editorial. A aprovação para publicação será baseada no conteúdo científico e na apresentação do manuscrito. Aceitam-se textos em português, inglês e espanhol.

Na intenção de evitar possíveis conflitos de interesse com os pareceristas, pede-se para que os autores não se identifiquem no corpo do texto.

A periodicidade da revista é trimestral, podendo ser publicados números temáticos que abordem temas relevantes de cunho crítico e reflexivo.

O periódico está disponível online, de acesso aberto e gratuito, portanto, livre para qualquer pessoa ler, baixar e divulgar os textos com fins educacionais e acadêmicos.

Os manuscritos deverão estar inseridos no âmbito dos quatro eixos temáticos norteadores da vigilância sanitária (<http://www.anvisa.gov.br/divulga/reportagens/pep-visa.pdf>):

1. Políticas, organização e gestão do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;
2. Objetos de Intervenção;
3. Tecnologia ou instrumentos de intervenção;
4. Vigilância Sanitária e Sociedade.

2. Seções de publicação

Os manuscritos enviados para análise podem inserir-se nas seguintes seções:

Artigo – Resultado de investigação empírica, experimental ou conceitual sobre determinado tema (máximo de 7.000 palavras e 5 ilustrações);

Carta - Comentário sobre a edição anterior (máximo de 1.200 palavras);

Comunicação breve – contempla resultados preliminares de pesquisa, ou ainda resultados de estudos originais que possam ser apresentados de forma sucinta (máximo de 1.700 palavras e 3 ilustrações);

Debate – Debate sobre tema relevante que expresse a posição dos autores e que poderá ser confrontado ou complementado por um ou mais textos com opiniões distintas ou alinhadas com as do primeiro texto (máximo de 7.000 palavras e 5

ilustrações). Os manuscritos submetidos à seção Debate serão sempre requisitados aos autores por meio de convite;

Relato de experiência – Exposição de uma determinada atividade prática ou experiência laboratorial que ocorra durante a implementação de um programa, projeto ou situação problema, sem o objetivo de testar hipóteses. Deve ser fundamentada por aporte teórico (máximo de 3.500 palavras e 3 ilustrações);

Resenha – Resenha crítica de livro publicado nos últimos dois anos relacionada ao tema da vigilância sanitária e disciplinas afins (máximo de 1.200 palavras);

Resumo - Documento apresentando resumo de pesquisa divulgada ou publicada anteriormente em anais de congressos;

Revisão - Revisão crítica da literatura sobre temas pertinentes à vigilância sanitária com descrição de métodos e procedimentos consagrados para revisão (máximo de 7.000 palavras e 5 ilustrações).

3. Apresentação dos manuscritos

Formato dos manuscritos

O arquivo com o texto do manuscrito deve estar nos formatos .doc (Microsoft Word), .rtf (Rich Text Format) ou .odt (Open Document Text).

A formatação do texto deve seguir os seguintes padrões: utilizar fonte Arial, parágrafo com alinhamento justificado e com espaçamento entre linhas de 1,5. A fonte deve estar em negrito e em tamanho 16 para o título, 14 para os subtítulos. Em itálico e tamanho 12 para a identificação dos autores. Para o corpo do texto, fonte normal e em tamanho 12. Favor não escrever nem título, nem subtítulo em letras capitais. O texto deverá ser numerado por linhas.

As figuras deverão vir na extensão .tiff ou .jpg em alta qualidade, sem compressão e com definição mínima de 300 dpi. Tabelas e legendas de figuras devem ser submetidas no corpo do texto, próximas de onde foram citadas. As ilustrações deverão ser encaminhadas como arquivo suplementar. Notas de rodapé e anexos não serão aceitos.

Estrutura

Dependendo da seção em que o manuscrito for submetido esse, obrigatoriamente, deverá conter: seção na qual o manuscrito se insere, título, título corrido, resumo estruturado, palavras-chave (no máximo cinco), introdução, método, resultados, discussão, conclusões, agradecimentos e referências.

Título – deve ser sucinto, preciso e refletir claramente o conteúdo do manuscrito (no idioma original e em inglês).

Título corrido – poderá ter no máximo 50 caracteres com espaços.

Nome(s) do(s) autor(es) – todos devem informar o nome completo e a afiliação institucional (em ordem crescente, por exemplo: Departamento, Faculdade e Universidade), cidade, estado e país, além de e-mail. O autor correspondente e responsável pela submissão deverá informar seu endereço, telefone e e-mail.

Resumo estruturado – deve ser preparado de forma concisa, descrevendo a finalidade e os resultados do estudo. O resumo deverá conter no máximo 200 palavras e possuir os seguintes itens: introdução, objetivo, métodos, resultados e conclusões. Os textos em português e espanhol devem apresentar resumo com versão em inglês. Se o original estiver em inglês, apresentar versão em português (Ex.: Visa em Debate v. 4, n. 3 (2016). p.35).

Palavras-chave – no mínimo 3 e no máximo de 5, traduzidas em cada língua (key-words, palabras clave), dando-se preferência aos Descritores para as Ciências da Saúde (DeCS, <http://decs.bvs.bvs.br/>) na base da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) visando a indexação do texto.

Introdução – Deve determinar resumidamente o propósito do estudo, apresentando claramente as justificativas, seus objetivos, o estado da arte e informações que possibilitem ao leitor a compreensão adequada dos resultados apresentados.

Método (*) – Artigos originais devem descrever o detalhamento das técnicas utilizadas de modo que favoreça a compreensão, julgamento e validação do estudo. As revisões devem possuir desenho metodológico apropriado no qual especifique critérios de inclusão e exclusão de estudos e estratégia de busca bibliográfica consistente e compatível com a finalidade do estudo. Os relatos de experiência devem descrever o contexto institucional, local e tempo de realização da experiência como também os procedimentos para alcançar os objetivos propostos na intervenção.

Resultados (*) – Oferecem uma descrição pontual dos resultados obtidos nas experiências necessárias para sustentar as conclusões da pesquisa. A seção pode ser dividida em subseções, cada uma com um subtítulo. Não repetir no texto todos os dados contidos em tabelas e ilustrações.

Discussão – Deve limitar-se à importância das novas informações, relacionando-as ao conhecimento já existente. Somente citações indispensáveis devem ser incluídas.

Resultados e discussão – Podem ser apresentados de forma combinada.

Conclusões – Devem ser apresentadas de forma clara e concisa.

Agradecimentos – Devem ser breves e citar pessoas, bolsas, projetos e apoio recebido de organismos de fomento. Os nomes de organizações de financiamento devem ser escritos integralmente. Esta seção é opcional.

Citações no texto – Devem ser indicadas em sobrescrito utilizando números arábicos, em correspondência com as referências listadas, de acordo com a sequência em que forem apresentadas no texto. No caso de citação nominal, quando houver mais de três autores, deve ser citado apenas o primeiro, seguido de “et al.”. Exemplos: Boas et al.¹⁰; Silveira e Silva²¹; Corção, Dantas e Silva⁵.

(*) Os manuscritos submetidos na seção Artigo deverão compreender todos os itens que constam da estrutura. No caso dos manuscritos submetidos nas seções Debate e Relato de Experiência não será necessária a inclusão dos itens métodos e resultados

Referências

As referências devem seguir as Normas de Vancouver, sendo numeradas de forma consecutiva de acordo com a ordem em que forem citadas no texto. Para mais esclarecimentos, consultar <http://www.bu.ufsc.br/ccsm/vancouver.html> (em português) ou <http://www.icmje.org> (em inglês). Resultados não publicados não devem ser incluídos na lista de referências. Os nomes das revistas devem ser abreviados de acordo com o estilo usado no *Index Medicus* (<http://www.nlm.nih.gov/>).

Alguns exemplos de referências:

I - Artigos em periódicos

a) Artigo padrão (inclua até seis autores, seguidos de et al. se esse número for excedido). Por exemplo:

Pelegrini MLM, Castro JD, Drachler ML. Eqüidade na alocação de recursos para a saúde: a experiência no Rio Grande do Sul, Brasil. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2005;10(2):275-86. doi:10.1590/S1413-81232005000200002

Maximiano AA, Fernandes RO, Nunes FP, Assis MP, Matos RV, Barbosa CGS, et al. Utilização de drogas veterinárias, agrotóxicos e afins em ambientes hídricos: demandas, regulamentação e considerações sobre riscos à saúde humana e ambiental. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2005;10(2):483-91. doi:10.1590/S1413-81232005000200026

b) Instituição como autor:

The Cardiac Society of Australia and New Zealand. Clinical exercise stress testing: safety and performance guidelines. *Med J Aust*. 1996;164(5):282-4.

c) Sem indicação de autoria:

Cancer in South Africa [editorial]. *S Afr Med J*. 1994;84:15.

d) Número com suplemento:

Duarte MFS. Maturação física: uma revisão de literatura, com especial atenção à criança brasileira. *Cad Saúde Pública* 1993;9(Supl 1):71-84. doi:10.1590/S0102-311X1993000500008

e) Indicação do tipo de texto, se necessário:

Enzensberger W, Fischer PA. Metronome in Parkinson's disease [carta]. *Lancet*. 1996;347(9011):1337. doi:10.1016/S0140-6736(96)90987-3

II - Livros e outras monografias

a) Indivíduo como autor:

Cecchetto FR. Violência, cultura e poder. Rio de Janeiro: FGV; 2004.

Minayo MCS. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 8a ed. São Paulo:Hucitec/Rio de Janeiro: Abrasco; 2004.

b) Organizador ou compilador como autor:

Bosi MLM, Mercado FJ, organizadores. Pesquisa qualitativa de serviços de saúde. Petrópolis: Vozes; 2004.

c) Instituição como autor:

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - Ibama. Controle de plantas aquáticas por meio de agrotóxicos e afins. Brasília, DF::Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis; 2001.

d) Capítulo de livro:

Sarcinelli PN. A exposição de crianças e adolescentes a agrotóxicos. In: Peres F, Moreira JC, organizadores. É veneno ou é remédio:agrotóxicos, saúde e ambiente. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2003. p. 43-58.

e) Resumo em Anais de congressos:

Kimura J, Shibasaki H. Recent advances in clinical neurophysiology. In: Proceedings of the 10th International Congress of EMG and Clinical Neurophysiology; 1995 Oct 15-19; Kyoto, Japan. Amsterdam: Elsevier; 1996.

f) Trabalhos completos publicados em eventos científicos:

Coates V, Correa MM. Características de 462 adolescentes grávidas em São Paulo. In: Anais do V Congresso Brasileiro de adolescência; 1993; Belo Horizonte. p. 581-2.

g) Dissertação e tese:

Carvalho GCM. O financiamento público federal do Sistema Único de Saúde 1988-2001 [tese]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública; 2002.

Gomes WA. Adolescência, desenvolvimento puberal e sexualidade: nível de informação de adolescentes e professores das escolas municipais de Feira de Santana - BA [dissertação]. Feira de Santana: Universidade Estadual de Feira de Santana; 2001.

III - Outros tipos de trabalho publicado:

a) Artigo de jornal:

Novas técnicas de reprodução assistida possibilitam a maternidade após os 40 anos. Jornal Brasil. 31 jan 2004; ; p. 12

Lee G. Hospitalizations tied to ozone pollution: study estimates 50,000 admissions annually. The Washington Post. 21 jun 1996;Sect. A:3 (col. 5).

b) Material audiovisual:

HIV+/AIDS: the facts and the future [videocassete]. St. Louis: Mosby-Year Book; 1995.

c) Documentos legais:

Brasil. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial União. 19 set 1990.

IV - Material no prelo:

Leshner AI. Molecular mechanisms of cocaine addiction. N Engl J Med. In press 1996.

Cronemberg S, Santos DVV, Ramos LFF, Oliveira ACM, Maestrini HA, Calixto N. Trabeculectomia com mitomicina C em pacientes com glaucoma congênito refratário. Arq Bras Oftalmol. No prelo 2004.

V - Material eletrônico:

a) Artigo em formato eletrônico:

Morse SS. Factors in the emergence of infectious diseases. Emerg Infect Dis. 1995[acesso 5 jun 1996];1(1). Disponível em: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/eid.htm>

Lucena AR, Velasco e Cruz AA, Cavalcante R. Estudo epidemiológico do tracoma em comunidade da Chapada do Araripe - PE - Brasil. Arq Bras Oftalmol. 2004[acesso 12 jul 2004];67(2). Disponível em: <http://www.abonet.com.br/abo/672/197-200.pdf>

b) Monografia em formato eletrônico:

Reeves JRT, Maibach H. CDI, clinical dermatology illustrated [CD-ROM]. . 2a ed. Version 2.0. San Diego: CMEA; 1995.

c) Programa de computador:

Hemodynamics III: the ups and downs of hemodynamics [programa de computador]. Version 2.2. Orlando: Computerized Educational Systems; 1993.

4. Ineditismo

Visa em Debate só aceita manuscritos inéditos e originais. Desse modo, durante o processo de submissão, os autores deverão declarar que seu texto não foi e nem será proposto ou enviado concomitantemente para nenhum outro periódico. Qualquer divulgação posterior do manuscrito em outra publicação deve ter aprovação expressa dos editores de ambos os periódicos. A publicação secundária deve indicar a fonte da publicação original.

Caso seja identificada a publicação ou submissão simultânea em outro periódico o manuscrito será desconsiderado, lembrando-se que tal episódio constitui grave falta de ética do autor.

5. Ética científica

Além de atenderem as legislações específicas do país no qual a pesquisa foi realizada, as questões éticas referentes às publicações de pesquisa com seres humanos são de inteira responsabilidade dos autores e devem estar em conformidade com os princípios contidos na Declaração de Helsinque da Associação Médica Mundial (1964, reformulada em 1975, 1983, 1989, 1989, 1996 e 2000). O manuscrito deverá conter o número do processo e o nome do Comitê de Ética ao qual foi submetido e declarar, quando for o caso, que os sujeitos da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). O Conselho Editorial da Visa em Debate se reserva o direito de solicitar informações adicionais sobre os procedimentos éticos executados na pesquisa.

Os editores aceitarão manuscritos descrevendo experimentos conduzidos usando animais. Esses experimentos deverão ser realizados em acordo com a legislação vigente e autorizados por Comitê de Ética no Uso de Animais. É recomendado que os autores sigam as diretrizes presentes no Guia ARRIVE (Animal Research: Reporting of In Vivo Experiments).

6. Conflitos de interesse

Os autores devem informar qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições. Inclui-se interesses políticos ou financeiros associados a patentes ou propriedade, provisão de materiais ou insumos e equipamentos utilizados no estudo pelos fabricantes.

7. Registro de material biológico de referência e de sequências de DNA

No caso de manuscritos que utilizem material biológico de referência e sequências de DNA, recomendamos que o registro e o depósito prévio desse material e das sequências sejam efetuados em coleções registradas e de acesso público, além da inclusão do respectivo número de identificação no manuscrito.

APÊNDICES

Formulários (*checklist*) de verificação da adequação dos rótulos

ROTULAGEM GERAL – RDC n ° 259/2002			
	Conforme	Não conforme	Não se aplica
Denominação de venda do alimento no PP			
Tipo (se for o caso) no PP			
Ind. País de Origem PP			
Marca registrada (PP)			
Conteúdo líquido no PP			
Conteúdo drenado no PP			
Nome ou razão social e endereço do importador			
Razão social do fabricante, produtor e do fracionador			
Endereço completo do fabricante, produtor e do fracionador			
CNPJ ou CPF			
Lista de ingredientes			
Aditivos ao final da lista de ingrediente, com função e nome ou INS			
o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses			
Instruções sobre preparo e uso			
Tradução das informações obrigatórias para o português			
Prazo de validade			
Dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses			
Mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses			
Validade após abertura da embalagem			
Instruções de conservação após a embalagem aberta			
Lote			
Declaração de aditivos alimentares, com sua função principal			
Nome completo ou INS do aditivo			
Informações obrigatórias com no mínimo 1mm			

Advertências de acordo com regulamentos específico			
Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios do alimentos			
Indicação que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;			
Estímulo ao consumo do alimento para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.			

ROTULAGEM NUTRICIONAL – RDC n ° 360/2003			
	Conforme	Não conforme	Não se aplica
A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” o valor e as unidades da porção e da medida caseira em maior destaque			
Porção/medida caseira			
Rotulagem nutricional redigida em português.			
Declaração de CHO(g), PT(g), LIP T(g), LIP S(g) , LIP TR(g), fibra(g), colesterol(mg) e Na(mg)			
Valor energético declarado em Kcal e kJ			
O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) declarados em números inteiros.			
A informação nutricional expressa como “zero” ou “0” ou “não contém”.			
Informação nutricional simplificada como “não contém quantidade significativa de”			
Declaração de vitaminas em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção.			
Declaração de outro nutriente que faz menção			
Indicada quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol quando for			

realizada uma declaração de suas propriedades nutricionais			
Indicação da quantidade de açúcares, amido e ou outro(s) carboidrato(s), e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades.			
Apresentação da frase: *% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas			

ROTULAGEM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR - LIGHT – RDC nº 54/2012			
	Conforme	Não conforme	Não se aplica
A INC leva a interpretação errônea ou engano do consumidor			
A INC incentiva o consumo excessivo do alimento			
A INC sugere que o alimento é nutricionalmente completo			
Quando a INC baseada em características inerentes ao alimento, incluso um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação			
Redução mínima de 25%. no valor energético, CHO (valor absoluto da diferença de no mínimo 5g), PT, LP, colesterol ou sódio, ou outro nutriente			
Declaração da frase: “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”.			
Declaração de qual nutriente reduz.			

ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS - DIET – RDC n ° 29/1998			
	Conforme	Não conforme	Não se aplica
Designação diet: Restrição de VET, CHO, PT, LP, Na ou outro nutriente			
Informação em destaque e em negrito: Diabéticos: contém (especificar o mono- e ou dissacarídeo)" (exceto para dietas enterais e com restrição de sódio)			
Informação em destaque e em negrito: Contém fenilalanina", para os alimentos nos quais houver adição de aspartame.			
Informação em destaque e em negrito: "Consumir preferencialmente sob orientação nutricional ou médico".			
Se declaração de <i>diet</i> em relação a açúcares apresenta um desses ingredientes em sua composição ou outro tipo de CHO: Açúcar, glicose, xarope de glicose, frutose, sacarose ou outros mono e dissacarídeos.			